



日系スーパー山田屋 日本のご当地商品を紹介！ 関東・甲信越編



昨年10月にグリニッジビルにオープンし、豊富な品揃えで話題の日系スーパー山田屋。日本各地の食品を多く取り扱う同店から、デイリーサン編集部が選ぶご当地商品。第二弾は、関東・甲信越地方の商品を紹介！

【新潟県】

①新潟ビール

日本で初めて「ビン内発酵」「ビン内熟成」によるビール製造方法で、ビールの酒造免許を取得した新潟麦酒。厳しく吟味した麦芽・ポップだけを使用して自然発酵させてた100%ナチュラルなビール。瓶内で熟成させる製法で醸造しているので、ワイン同様、熟成が進む事により風味が増していく。



【長野県】

②のざわな油炒め

その名の通り野沢菜を刻んで油で炒めた一品。そのままご飯にのせたりおにぎりの具として、また、野沢菜チャーハンの具としても美味しく頂ける。



③山ごぼう漬け

コリコリなごぼうの歯ごたえの良い漬物。食物繊維もたっぷり。ご飯のおかずやお酒のつまみによく合う。



【山梨県】

④胚芽押麦

胚芽は新しい大麦の芽や根となる部分で、ビタミンEやミネラル、不飽和脂肪酸などが含まれている。大麦の持っている自然の栄養素を損なわないよう、胚芽をそのまま残した一品。



⑤十六穀ごはん

香りや食感の個性、調和する味わいをひとつひとつ確かめながら選んだ十六種類の穀物。さまざまな環境で栄養をたっぷり蓄えてきた一粒一粒は栄養多彩。偏りがちな食生活の栄養バランスを整え

ながら、いつものごはんに味わう楽しさと充実感を与えてくる。



【群馬県】

⑥正田醤油 有機しょうゆ

明治6年創業、145年余りの醤油造りの伝統を継承する正田醤油。有機しょうゆは、有機大豆、有機小麦を使用し、厳格な製造管理の下で製造されたこいくち醤油。風味や味は濃いめではあるものの、えぐみや雑味がなく、すっきりとしてまろやかな味の醤油。



⑦上州赤城

(きしめん、そうめん、そば)

良質の原料と水、そして気候風土に恵まれ、古くから麺どころとして知られてきた上州。土地の風と水を生かし、伝統の技法で作上げた、このあるきしめん、清涼感漂うそうめん。国内産小麦を100%を使用し、塩(国内産)と水だけで練り、伝統的な技法でつくった安全・安心な、こだわりの麺だ。



【神奈川県】

⑧カレールー 昭和8年から愛されてきた伝統の味を家庭で再現できるレトルトカレー。鎌倉の工場直火釜で香味野菜と国産の小麦粉を丹念に炒めたルーにフルーツ・ヨーグルト・スパイスを加えて作り上げた極上のカレーフレーク。固形タイプに比べ低脂肪なので健康面でも安心を満たす一品。



【栃木県】

⑨紅はるかほしいも

糖度が高く、加熱するとしっとりとした食感になるさつまいもの品種「紅はるか」。一般的なさつまいもの、焼き芋の糖度が約50度に対して、紅はるかの焼き芋は約60度。スイーツとしても引けを取らない驚きの甘さ。そんな「紅はるか」を干し芋にした一品。



【千葉県】

⑩落花道楽

千葉県の名産落花生を日本産の小麦と卵を使った生地練り込み、筒状に焼き上げて歯触りよく、香ばしく仕上げたお菓子。口いっぱい広がる落花生の風味を楽しめる。



【東京都】

⑪黒酢 横井醸造工業

江戸(東京)の地で酢作り80余年。江戸前寿司職人でその名を知らぬ者はないというほど、多くの寿司店で愛用され、関東一円の江戸前寿司店には欠かせない存在といわれているヨコ井の醸造酢。原料をたっぷり使い、多くの手間と時間を掛けて丁寧に造られた「真黒酢」は、黒砂糖を思わせる自然な甘みと深いコクが特徴で、とてもまろやかな黒酢だ。料理に使えば味に深みを添えることができる。美味でマイルドなので、飲む健康酢としてもとても適している。



⑫更科 つゆ

東京麻布十番に総本店を構える、日本そば「永坂更科 布屋太兵衛」。寛政元(1789)年創業の歴史を誇る老舗。鯉節と昆布の旨味が決めるマイルドな味覚に仕上がったストレートタイプのつゆと、基礎調味料としておでん・煮物などにも利用できる、美味しさを追及した二倍濃縮つゆを揃える。



【茨城県】

⑬将門ひかり舞



鬼怒川、利根川などの水の潤いにあふれ、気候も温暖な茨城県。そんな土地柄から稲作が盛んに行われ、今では関東第1位の米どころ。将門ひかり舞は、化学合成農薬を使用せず、堆肥・米ぬか・大豆などの有機肥料を使用し、安全・安心な米づくりを実践しているJAS認定の有機米。独特の甘味を持ち、コシヒカリに粘りを加えた食感が特徴。

【埼玉県】

⑭草加せんべい

日本の煎餅のひとつであり、埼玉県草加市の名産品。せんべい作り80余年の老舗川島屋の草加せんべいは、おいしい米菓を作る技術の向上、品質の改善に努力するとともに、伝統の味を守り続けている。お米の風味を大切に焼き上げた、のり、醤油、ごま、たまり4種類の味が楽しめる詰め合わせ。



山田屋 日系スーパー



広々とした店内には1万点以上の商品が並ぶ

450 6th Ave store a,
New York, NY 10011
(bet. 10th & 11th Sts.)
電話: 646-609-2199
営業時間: 月~日: 9:30AM
~ 9:30PM
最寄駅: パストレイン(14th St)・F・M・L・1・2・3
<https://www.facebook.com/yamadayainc>

